



# FENCHELRAHMSUPPE MIT SESAM-LACHS-WÜRFEL



## QimiQ AVANTAGES

- Alkohol- und säurestabil
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### FÜR DIE SUPPE

<b>500 g</b>	
<b>250 g</b>	Fenchel, coupé fin
<b>80 g</b>	Oignon(s), coupé fin
<b>80 g</b>	Beurre
<b>75 g</b>	Zitronengras, haché
<b>125 ml</b>	Vin blanc
<b>800 ml</b>	Fischfond
<b>100 ml</b>	Jus de pomme
<b>25 g</b>	Jus d'un citron
<b>4 cl</b>	Pernod [Anislikör]
<b>1</b>	Feuille de laurier
	Sel
	Poivre blanc, fraîchement moulu
	Coriandre, moulues

### FÜR DIE LACHSWÜRFEL

<b>500 g</b>	, enthäutet
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
<b>100 g</b>	Farine
<b>2</b>	Œuf(s)
<b>100 g</b>	
<b>300 g</b>	Miettes de pain blanc

## PRÉPARATION

1. Für die Suppe: Fenchel und Zwiebeln in Butter anschwitzen. Gehacktes Zitronengras dazugeben und kurz anschwitzen.
2. Mit Weißwein ablöschen, mit Fond und Apfelsaft aufgießen und würzen. Zugedeckt auf niedriger Stufe weich kochen.
3. Suppe pürieren und durch ein feines Sieb passieren. QimiQ Saucenbasis dazugeben. Suppe bei 80 °C warm halten.
4. Für die Lachswürfel: Lachsfilet in ca. 50 g Würfel schneiden und würzen. Lachswürfel in Mehl, Ei und Sesam-Weißbrotbröseln-Mischung panieren und in heißem Fett kurz frittieren.
5. Mit der Fenchelrahmsuppe servieren.